



GRAVED LACHS

Gebeizter Lachs nach norwegischer Art

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

- 1 Lachsfilet (ca 1kg)
- 2 Bund Dill
- 1TL Pfeffer
- Schale 1 Bio Zitrone
- 150g Zucker
- 150g Salz

Zubereitungszeit

1,5 Stunden

Benutztes Equipment:

Koncis Schale



Zubereitung:

- Zuerst wird die Beize erteilt. Dazu den Dill sehr fein hacken und in eine Schüssel geben. Salz, Zucker und Pfeffer dazu geben und den Abrieb einer Zitrone hinzufügen. Dann alles mit einem Löffel großzügig durchmengen.
- In die Koncis Schale 2/3 der Beize auf die Größe des Lachses verteilen.
- Lachs mit der Hautseite nach oben auf die Beize legen
- Rest der Beize oben auf der Haut verteilen. Ziel ist es, das der komplette Fisch mit beize bedeckt bzw. benetzt ist.
- Frischhaltefolie über den Fisch legen und ein Brett mit Gewicht darauf stellen.
- Lachs für 3-5 Tage in den Kühlschrank stellen.
- Nach dieser Zeit, den Fisch aus der Schale nehmen und die Beize mit einem Tuch oder der Rückseite eines Messers abschaben.
- Lachs mit einem scharfen Messer schräg aufschneiden.